実は…息吹は農業以外の分野にも広がってます



◆化粧水 息吹の雫

発売以来、多くのお客様にご使用いただいております化粧水、息吹の雫。
同じ名前で植物活性剤がありますが、実はそこからヒントを得て開発された商品です。
発売当初は40代～50代の女性が多かったのですが、今はなんと！40代～50代の男性が大幅に増えています。
参考までに男女比が約4：6と、年々男性の美意識が向上していることを感じます。
現在、男性専用のセットも開発中なので、是非また楽しみにしていてください。

定期購入コースがオススメです



◆油屋さんごめんなさい

接着という分野に目を付けていた開発陣が、息吹LDを開発する過程で作った『油屋さんごめんなさい』。
この力の抜ける名前は油の使用寿命が延びることから約40年前に命名されたそうです。
実際に使用すると、油切れが向上し、美味しくカラリと揚がります。また名前の通り、油代のコストダウンにつながる為、給食センターや外食チェーンなどの業務用を中心に広がり、今ではシンガポールなどの海外にも少しずつ輸出が始まっています。
とてもお買い得な商品なので是非お試しください。
また弊社へお越しの際には「ねのひ」さんで絶品揚げ物料理をお召し上がりください。今の時期は特にカキフライがカラッ！サクッ！とオススメですよ。



【ねのひ】
岐阜市芥見大船2-85
058-241-1077



◆鉱石プリント パーカー

営業スタッフの冬用パーカーをリニューアルしました。
背中のデザインの部分にはなんと「息吹LD」と鉱石を使ってプリントされています。
暖かくなることや、消臭効果を目的に自由なデザインで作れます。
会社やチームのパーカー、Tシャツなど、ご興味があればお問合わせください。



商品ラインアップ

土壌改良剤				植物活性剤			化粧水
息吹プレミアム	息吹LD	LDミネラル	ミネふり子	息吹の雫Q200	息吹の雫Q1000	息吹の雫Q2000	息吹の雫
							
10kg入り	1kg入り	10kg入り	80g入り	200mℓ入り	1ℓ入り	2ℓ入り	120mℓ入り
39,600円(税込)	13,200円(税込)	7,150円(税込)	1,430円(税込)	1,100円(税込)	2,750円(税込)	4,950円(税込)	4,400円(税込)
大型農家	プロ農家		家庭菜園		プロ農家		肌でお困りの方

発行所
汎陽科学株式会社
〒501-3145 岐阜市芥見野畑3丁目58番地の5
TEL(058)241-2401 FAX(058)241-2287
E-mail : ibuki@hanyokagaku.com
http://www.hanyokagaku.com
息吹農法 検索

BASE Instagram AMEBLO Amazon

個人情報の取扱いについて
弊社では息吹だより等の送付にお客様の個人情報（お名前、ご住所、お電話番号、購入履歴等）を利用させていただいております。
また、それらの個人情報をお客様ご本人のご了承なしに第三者に提供することはいたしません。
息吹及び息吹農法は商標登録済です。販売農産物にも許可なく使用することはできません。

GREEN PRINTING JAPAN P-810069
この印刷物は、環境に配慮した資材と工場で製造されています。

おいしい・新鮮・安心
息吹農法®
いぶき

息吹だより 2026

No.47 令和8年
汎陽科学株式会社

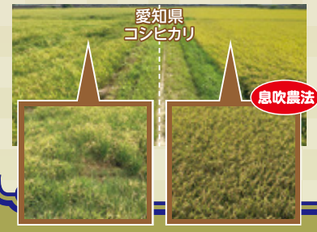
息吹プレミアム絶好調です!!

◆息吹プレミアム



息吹プレミアムは、息吹LDを水稲向けに顆粒にした商品です。発売以降、数多くのお米農家様にご愛好頂きました。この度、更なる効果向上のためヴァージョンアップしました。また、「顆粒タイプの息吹LD」として、野菜、果樹農家様にもご愛用者が増えてきています。

【詳しくはコチラ】



【お米】
苗の根張りはもちろんのこと、圃場に出ても一目で違いが出ていました。
まさに苗箱から圃場まで、効果が実感できる資材になっています。

1、2フィニッシュ！おめでとうございます！



JAぎふハツシモ食味コンテストで息吹プレミアム愛用者の主穂営農様と加藤ライス様がそれぞれ最優秀賞、優秀賞を受賞しました。今回受賞されたお二方とも、「自分の情熱はもちろんの事、息吹による地力の底上げがあったからこそ、受賞できた。」と語っていただけました。収量のみならず食味にこだわる生産者もサポートする、米づくりの多様性に対応した資材です。ここ数年、味を追求する生産者が増えています。収量の向上はもちろん、コンテストへの対策としても有効な資材です。

◆息吹プレミアムがパワーアップしました！

1 粒の大きさが揃いました！



2 水に溶けやすく即効性が増しました！



3 新たにシリカが加わりました！

息吹LD
ゼオライト（医王石）
シリカ（粘土）
→ 【顆粒】息吹プレミアム

◆お米だけじゃない！プレミアムの威力



【梨】
苗木に息吹プレミアムを散布しました。
土の団粒化が進み根から酸素を良く吸えているため、葉の張り、ギザギザが鋭くなっています。表面散布で土中の団粒化を促進できるため、耕す事が難しく土壌改良が難しい果樹との相性が良いです





【野菜】
息吹プレミアムを使用すると、少ない雨量でも大きくなっていきました。
追肥後に雨が降った後、グングン成長するので肥料の効きも良くなっていると思います。
きちんと耕せていない硬い畑では通常は成長が悪く玉が小さいのですが、そういった場所でも他と同様の大きさに育ちました。

海外営業部 河井が行く！ 中国最新レポート



東南アジア担当の河井です
今回は9月15日～20日まで
中国へ視察に行った時の
様子をお届けします。

奥村さんの大ファン
弊社中国総代理店の
張社長の熱烈な要望により
今回は奥村さんと同行です。

◆黒竜江省とは？

黒竜江省（こくりゅうこうしょう）は、中国のいちばん北東にあり、冬には雪まつりも開催される雪の多いエリアです。
中国でも有数の農業地帯で特に大豆やトウモロコシの生産量はトップクラス。
広大な平原がどこまでも続いており、中国の食を支えてきた場所です。





◆勉強会の様子



中国で来年度から「息吹」を導入をしていただく農家様へ向けての勉強会の様子です。
日頃から育苗・田植え・管理・収穫に至るまで、一つひとつの作業を丁寧にされており、米づくりへの強い意欲を感じました。
一方で、育苗段階でのトラブルや、収穫前の倒伏など、多くの課題を抱えているようです。



こうしたトラブルに対し、「息吹農法」が目指す“健全生育”が少しでも力になれるよう、会場では技術のポイントや実践例を説明し、農家様からは「新しい視点が得られた」「自分の圃場にも活かせそうだ」といった声が上がりました。

◆中国の農業

収穫後の圃場を見に行ってみると、まず目についたのは“刈り取り位置の高さ”。かなり高い位置で刈られており、気になって理由を尋ねてみました。
すると、農家様いわく、収穫期の乾燥具合によっては、一度稲を刈ってそのまま圃場に倒し、数日間自然乾燥させてから本収穫することもあるため、収穫には汎用コンバインを使っており、このような刈り取り位置になるようです。
刈り取り後は全て焼いてしまうようです。
面積が膨大なため、大きな火災にならないか心配になってしまいました。



◆アフロ農家奥村氏が語る中国のお米づくり

今回、中国に足を運ぶ機会をいただき、現地の農家さんたちと直接お話することができました。
実際に圃場を見せてもらったり、作業の話を聞いたりしていると、中国の農業は日本よりIT化が進んでいる部分もあったりして、「あ！こういうところは日本とは違うんだな」と新鮮な発見がいろいろ。



一方で、農家さんたちの話を聞いていると、肥料にかなり頼りがちな面も見えてきました。そのせいか、土地が本来持っている力を十分に引き出せていない印象も…。
とはいえ、資材の選び方や農法って、その土地の気候や土質に合わせる必要があるので、こちらから軽々しくアドバイスするのは難しいところ。
ただ、どの国でも共通して言えるのは、“土が本来持つ力をどう引き上げるか”がすごく大事だということ。
日本でも中国でも、そこは変わらないんですよね。
だからこそ、その土地の力を底上げしてくれる土壌改良剤「息吹」のような存在は、現地でもきっと大きな役割を果たしてくれるんじゃないかと感じました。





◆中国の食事

今回訪れたのは、中国でもかなり北に位置する黒竜江省。ロシア国境にも近く、冬はなんと**ー37℃**まで下がるという超・極寒エリアです。その気候を反映してか、現地の食事は味が濃く、スパイスの効いた辛めの料理が中心。
とはいえ、癖の強い独特な味付けは少なく、日本人でも食べやすい“ちょうどいい濃さ”で、どれを食べてもとても美味しいのが印象的でした。
市場やレストランでは、日本では見たことのない、名前すら分からない野菜や果物にも多く出会いましたが、そのどれもが意外と日本人の口に合う味。
中でも特に珍しかったのは、ガチョウ料理。日本ではなかなか食べる機会がありませんが、味は“上質な鶏肉”という感じでクセがなく、一羽丸ごと無駄なく料理されており、爪の部分までしっかり美味しくいただけました。
現地では栄養価が高い滋養強壮料理として、特別な日に食べる習慣があるそうです。
黒竜江省の厳しい寒さとは対照的に、料理の温かさと奥深さが心に残りました。



強烈なお酒“白酒”

中国のお酒「白酒（パイチュウ）」をいただきました。
これがまた強烈。
コーリャンやじゃがいも、さつまいも、トウモロコシなど、穀物を原料にしてつくられる蒸留酒で、アルコール度数はなんと５０度超え。ひとくち飲むと、喉が一気に熱くなります。
ですがアルコール純度が高いおかげ、悪酔いはせずに翌日も体に残らないお酒でした。
そして、中国の方は本当にお酒が強い。
特大スキレットいっぱいに自家製の松茸を漬け込んだ“オリジナル白酒”を持ってきた猛者もいました。







◆中国のお米を食べて気づいた“相性の大事さ”



中国のお米は日本のお米と見た目はほとんど変わりません。
でも実際に食べてみると、香りが強めで、食感もややパサッとしています。日本人の感覚で“ごはんだけ”を味わおうとすると、正直「え、これ美味しいの…？」となるレベル。
ところがこのお米、中華料理と合わせると一気に本領発揮します。油多め・味濃いめの料理と一緒に食べると、むしろこの軽さやパラッと感がちょうどいい！
「中国の料理はこのお米なんだな」と、納得してしまいました。
中国の方は「日本のお米は甘みがあってモチモチで羨ましい」とおっしゃっていたのですが、現地の料理には現地のお米。
結局は“相性”が大事なんだな、としみじみ感じました。

◆番外編：事故

高速道路移動中に車が130kmのスピードで土手に衝突。
レッカーが来るまで現場にいるのが危険だと判断し、高速横の土手を皆でよじ登り避難！
これまで長い間海外での生活をしていましたが、高速で事故に遭うのは初めての体験でした。



